Tostadas a la Francesa con Fresas Saltarinas

Makes: 14 or 56 servings

	14 Servings		56 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Pan, integral, cortado en cubos		14 rodajas		56 rodajas
Claras de huevos		4		16
Leche, 1% (baja en grasa) o descremada		2 tzas		8 tzas
Margarina		2 Cdas		1/2 tza
Fresas, congeladas, simples		8 tzas		32 tzas
Queso Cottage o yogur (opcional)		2 tzas		8 tzas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**135**	
Total Fat	3 g	
Protein	5 g	
Carbohydrates	19 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	1 g	
Sodium	183 mg	

Directions

1. Arregle el pan en cubos en el fondo de una bandeja 9" x13", ligeramente engrasada.
2. Bata los huevos, leche y margarina. Agregue esta mezcla uniformemente sobre los cubos de pan.
3. Cubra con papel de aluminio y refrigérelas durante la noche.
4. Precaliente el horno a 350º F. Hornee con la bandeja cubierta por 30 minutos.
5. Descongele las fresas y caliente en una sartén.
6. Corte porciones iguales de la bandeja.
7. Ponga 1/2 taza de fresas encima de cada porción. Si lo desea, puede agregar encima queso Cottage o yogur.

Notes

Consejo para servir:
La cazuela de tostadas a la francesa horneada puede ser preparada con cualquier fruta que usted desee o usando nueces para agregar proteínas.